

C H A T E A U
L A D O U R N I E

Marie
Vin de Pays d'Oc

Le château La Dournie a été acquis en 1870 par la famille Etienne, le domaine se transmet de mère en fille depuis six générations.

Terroir

Sols de plaines alluviales en bords de rivières.
Cépages – 100 % Roussane –

Vinification & Maturation

Pressurage direct.
Fermentation en barrique neuve de 400l
Elevage 4 mois en barrique sur lies avec batonnage.

Vignoble & Culture

15 ans
Agriculture durable



Notes de dégustation

Visuel

Jaune aux reflets dorés

Nez

Puissant, dominé par des notes de fruits frais (ananas, passion), délicatement épicé et vanillé.

Bouche

Fraîche, charnue et expressive

Suggestion

Servi entre 12 et 14°C

Plats

Poissons grillés, tartine de tapenade mais aussi les viandes blanc
les poules à la crème.

Quantité produite

3000 bouteilles

